

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	TRINCHERO MENAGE A TROIS RED BLEND 2017
<b>Vinícola</b>	Trincherero Family Wines
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Estados Unidos
<b>Região</b>	California
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	54% Zinfandel, 33% Merlot e 13% Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2023
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um grande sucesso de vendas, daqueles vinhos de qualidade incontestável, que ganha elogios a cada garrafa aberta e a cada taça vertida.

Estamos falando do ousado **Ménage à Trois Red Blend**. O vinho foi criado por um casal de apaixonados em 1996, então na **Folie à Deux Winery**. A ideia era brincar não apenas com a imaginação dos enófilos, mas também com o blend, um trivarietal composto por Zinfandel, Merlot e Cabernet Sauvignon.

Em 2004 a Folie à Deux foi integrada à **Trincherero**, e passou a se aproveitar de toda *expertise* dessa vinícola familiar com mais de 70 anos de tradição no coração do Napa Valley.

Na avaliação da revista Tasting Panel, a mais importante publicação de bebidas da California, esta safra se saiu muito bem.

*"Amora, geleia de morango e açúcar mascavo criam um trio de aromas para esta mistura de 54% Zinfandel, 33% Merlot e 13% Cabernet Sauvignon. Flores azuis adicionam um perfume doce às cerejas maduras, ruibarbo azedo e um final distinto e persistente de casca de laranja. Há uma razão pela qual este vinho continua a ganhar nosso respeito a cada nova safra: seu equilíbrio entre acidez, frutas frescas e carvalho bem integrado."*

Um vinho delicioso para um jantar a dois. Ou a três ;-)

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi retinto



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas como morango e cereja em geleia, amoras maduras, caramelo e açúcas mascavo, com leve toque tostado; floral de violeta e rosas vermelhas



### Análise gustativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas bem maduras, uma pitada de fruta negra de amoras silvestres; cravo, canela e noz-moscada, combinados a um toque de fruta cristalizada como casca de laranja; tostado de caramelo e coco doce

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



### CULINÁRIA

### DESCRIÇÃO

cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto shitake, charcutaria de alto padrão e queijos de massa dura em geral